◇◆◇◆◇◆

を起こしますので、絶対に食べないようにしてください。

営業者の方は、「アジサイの葉」を使用しないでください。

また、他の添え物（植物）についても食べて安全かどうかを確認してから使用してください。

★「アジサイ」について

（１）有毒成分

アジサイのつぼみ、葉、根に青酸配糖体が含まれています。

青酸配糖体を食べると、胃内の消化の際に酵素と反応し、青酸（シアン化水素）が生成され、中毒症状を起こします。

（２）中毒症状

嘔吐、頭痛、めまい、昏睡、呼吸麻痺など

（３）青酸配糖体が含まれる植物

バラ科植物のウメやアンズ、ビワなどの未熟な果実や、マメ科のシロツメクサなどにも含まれます。

厚生労働省の情報はこちら（アジサイの喫食による青酸食中毒について）

http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/080701-1.html

■　食品用の容器等に使用されているビスフェノールＡが健康に与える影響について

ビスフェノールＡは、一部の食品用の容器などの原料に使用されている化学物質です。

これまでの毒性試験で、動物の胎児や産まれた子どもに影響があるとされていた量よりも極めて低量の投与により有害な影響が認められたことが近年報告されました。

そこで、乳幼児が摂取すると影響があるのではないかという懸念が持たれています。

厚生労働省では、食品用の容器などに使用されているビスフェノールＡについて、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、今後、その評価結果を基に必要な対応が行われることになりました。

★　食品用の容器と健康との関係は

　食品用の容器等は、飲食物に移行して体内に取り込まれる可能性があることから、食品衛生法で規制されており、必要なものには規格基準が定められています。

　規制物質は、各種の毒性試験によって求められた「ヒトに毒性が現れないとされた量」を基にして、含有濃度や溶出濃度が制限されています。

　国内で製造される食品用の容器等については、溶出を低減させるための製品改良が進んでおり、また早くから代替品への切り替えなどの事業者の自主的な取組の結果、摂取する可能性のあるビスフェノールＡは極めて微量だそうです。

★　ビスフェノールＡとは

　ビスフェノールＡは、主にポリカーボネート、エポキシ樹脂というプラスチックの原料として使用される化学物質です。

　ポリカーボネートは、主に電気・ＯＡ機器、自動車・機械部品等の用途に用いられています。さらに、これらに比べると使用量は少ないですが、一部の食器・容器等にも使用されています。

　また、エポキシ樹脂は、主に金属の防蝕塗装、電気・電子部品、土木・接着材等の用途に用いられています。

　これらのプラスチックには、製造過程でビスフェノールＡが残留するため、微量のビスフェノールＡが含まれています。

　体内に取り込まれる経路としては、ポリカーボネート製の食器等から食品に移行するケースや、食品缶詰または飲料缶内面のエポキシ樹脂による防蝕塗装が施された部分から食品に移行するケースなどが挙げられます。

★　ビスフェノールＡの問題とは

平成９年頃から内分泌系への影響が懸念される物質として、社会的に関心が持たれ、これまでに試験研究が数多く行われてきました。これら研究の中で、動物の胎児や子どもが、従来の毒性試

験により有害な影響がないとされた量に比べて、極めて低量のビスフェノールＡの曝露を受けると、神経や行動、乳腺や前立腺への影響、思春期早発等が認められているという報告がなされました。米国、カナダ、欧州連合（ＥＵ）ではこれらの報告を受け、製品の使用中止は勧めないが、研究やリスク評価は継続し、ポリカーボネート製のほ乳びんについてのアドバイスを行っています。

★　今後の厚生労働省の対応とアドバイス

動物でのビスフェノールＡの低用量影響の問題を受けて、新たな対策が必要かどうか検討するため、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼しました。その結果を基に食品衛生法における規制の見直しなどの必要な対応を行うこととしています。

国内で販売されているほ乳びんについては、ポリカーボネート以外の材質（ガラス製など）のものが中心ですが、もし使用している場合、他の材質（ガラス製など）のほ乳びんを使用することも選択肢のひとつであり、また、製品の取扱説明書に記載されている使用上の注意、例えば、過度の加熱を避けること、表面に細かい傷がついたり白濁したものは新品に替えるなどを守るようにというアドバイスをしています。

また、成人の場合、摂取する可能性高いものとしては、缶詰が指摘されています。

妊娠されている方がエポキシ樹脂による防蝕塗装をされた缶詰食品を多く摂取することにより、胎児がビスフェノールＡに曝露する可能性があります。

近年は、食品缶や飲料缶には他の合成樹脂を用いるなどの技術改良により、ビスフェノールＡの溶出が少ないものへ改善が進んでおり、通常の食生活を営む限り、ビスフェノールＡの曝露は少ないものと思われますが、念のため、できるだけ曝露しないように食生活に心がけて下さい。

具体的には、偏った食事を避け、毎食缶詰を中心とするような食生活にならないよう、いろいろな食品をバランスよく摂るように心がけることが大切です。

厚生労働省ホームページ（ビスフェノールＡがヒトの健康に与える影響について）

http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/07/h0708-2.html

厚生労働省ホームページ（ビスフェノールＡについてのＱ＆Ａ）

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/kigu/topics/080707-1.html

■　６月に報道されたＪＡＳ法の表示違反事例について

★事例１（複数国を経由し養殖されるうなぎの原産地表示の違反）

○　鰻の輸入業者が、事実と異なる養殖場所、養殖期間等を記載した証明書を発行し、輸入した鰻を国産と産地伝達する取引を行った。

○　養鰻業者が、輸入業者の証明書の発行に関与していたにもかかわらず、輸入業者から仕入れた外国産鰻を国産又は特定の地域名を産地として事実と異なる産地を伝達して加工業者等に販売した。

　さらに、鰻を原材料として自ら製造したうなぎ加工品に、事実と異なる「国産」等と原料原産地を表示したり、稚魚から成鰻まで自ら生育したうなぎを使用していることを保証する地域ブランド名を表示して一般消費者に販売した。

◎　このような行為は、養殖水産物の飼養期間について正確な根拠がないにもかかわらず、国産または特定の地域名を産地として事実と異なる産地を伝達したことから、消費者に誤認を与え、ＪＡＳ法に違反するものです。

★事例２　（商社が販売したボイルズワイガニの不適正な産地伝達）

○　ある商社が、ロシア船籍の船が漁獲したズワイガニを原料として、日本でボイル加工した商品に、原料原産地を「日本」と表示して販売していた。

○　ある水産加工食品販売業者が、商社から、ロシアで漁獲されたズワイガニを原料として、日本でボイル加工した商品を購入し、原料原産地がロシアであることを認識しながら、「日本」と表示して販売していた。

◎　この商社の行為は、加工食品品質表示基準の規定に違反するものであることから、農林水産省はＪＡＳ法に基づく指示を出しました。

★事例３　（架空会社によるうなぎ蒲焼きの産地偽装）

○ 輸入業者Ａと水産卸売業者Ｂは、中国産うなぎ蒲焼きに、製造や販売の実態のない架空会社を表示し、愛知県三河一色産として販売していた。

○ 輸入業者Ａは、原料原産地を「愛知県三河一色産」と表示し、架空会社「有限会社一色フード」を製造者と表示して販売した。また、架空会社の名前で、愛知県三河一色産である旨保証する産地証明を発行したこと。

さらに、架空会社が特定されないようにするため、水産卸売業者Ｂとの取引に中間流通業者を関与させたこと。

○ 水産卸売業者Ｂは、原料原産地と製造者表示に係る、事実と異なる不適正な表示を認識していたにもかかわらず、仲卸業者や卸売業者等に販売していた。

◎ 輸入業者Ａや水産卸売業者Ｂが行った、事実と異なる原料原産地と製造者を表示した行為、業者間取引により流通させた行為は、うなぎ加工品品質表示基準に違反し、架空の会社を表示する行為やそれを流通させた行為は、加工食品品質表示基準に違反するものであることから、農林水産省は業者ＡとＢに対し、ＪＡＳ法に基づく指示を出しました。

★　また、食品衛生法においても、製造者氏名と所在地の正しい記載がないため、管轄の保健所は営業の一部禁止(この商品の販売禁止)命令を出しました。

２．イベント情報

◆　「食品安全モニター」がまもなく活動開始します。

市報あまがさきや市のホームページで募集を行っていました「食品安全モニター」が近日、決定します。今年度は昨年より多くの店舗の協力を得て、市民のモニターが、消費者の視点から気になること、疑問に思うこと、要望などを随時、市にご報告いただき、さらに、営業者にはできることから改善に取り組んでいただきます。

活動期間は８月１日から１１月３０日までで、来年２月には、協力店舗との意見交換会が予定されています。

後日、このメールマガジンで「食品安全モニター」の活動内容や事例について、ご紹介しますので、お楽しみに。

◆　食品衛生責任者講習会の開催予定（営業者の方々が対象です）

◇日　時　　７月２３日（水）　１０：００～１７：００

８月２６日（火）　１０：００～１７：００

９月２２日（月）　１０：００～１７：００

１０月２２日（水）　１０：００～１７：００

◇場　所　　すこやかプラザ多目的ホール（ＪＲ立花駅南側すぐ）

◇費　用　　６，０００円

◇申　込　　尼崎市食品衛生協会の窓口で、受講料を添えて、

事前にお申し込みください。

◇問合せ　　尼崎市食品衛生協会（６４１２－１０８９）まで。

３．今月の野菜について

今月は「ゴーヤー」についてお話します。

「ゴーヤー」はウリ科ツルレイシ属の植物で一年生の夏野菜です。

「ゴーヤ」と発音されることが多いようですが、沖縄では「ゴーヤー」と語尾を伸ばします。

正式和名は「つるれいし（蔓荔枝)」で、苦いため「ニガウリ」とも呼ばれます。

◇　原産地・栽培地

熱帯アジアが原産地です。

日本には西暦 1600 年前後に中国から伝わり、沖縄や南九州を中心に栽培されてきました。

沖縄では古くから夏野菜として食卓には欠かせない存在でしたが、全国的にゴーヤ人気が高まり、スーパーにも定番として置かれるようになりました。

現在では広い地域での食用栽培が盛んです。

◇　栄　養

ゴーヤはビタミンCが豊富なことで知られています。

100ｇ中のビタミンC含有量が多く、キャベツの約 2 倍、トマトの 5 倍以上となっています。

また、加熱しても壊れにくいビタミンCが多く含まれるため、油で炒めても生と変わらないのが大きな特徴です。

苦みの元は、胃腸を刺激して食欲を増進させる働きがあり、夏バテや夏風邪予防によい野菜です。また、カリウムが豊富で発汗作用があり、身体から熱を取る働きがあります。

◇　選び方と保存

皮の緑色が濃く、イボ状の突起に張りがあり、持った時にズシリと重く弾力のあるものを選びます。保存する際は、水気を拭きラップに包んで冷蔵庫の野菜室に立てて保存します。

◇　調　理

独特の苦味があるので、好き嫌いが分かれる野菜として知られています。

若い未成熟な実の部分を縦に切って、種と白い綿の部分をスプーンでかき出して取り除いてから薄切りします。苦みが気になる場合は、少量の塩でもみ、５分ほど放置した後に水気を絞るとよいでしょう。水を切った豆腐、鰹節、卵、豚肉などを加えて、少々の油で炒めたサッパリ風味の沖縄料理が「ゴーヤーチャンプルー」で、よく知られた調理法です。

九州ではおひたしや和え物でよく食べられるそうです。

天ぷらや素揚げでチップスにしても食べられます。

干した物を切干大根のように水で戻して、煮物に使うこともあります。

実を細かく砕いて焙じたものは、ゴーヤー茶として沖縄県で販売されていますが、味はほうじ茶に似て苦味はありません。

４．今月の表示について

■　今月は、「清涼飲料水」についてお話します。

◇　定　義

「清涼飲料水」とは、食品衛生法では、

「乳酸菌飲料、乳及び乳製品を除く酒精分１容量%未満の飲料」と定義されています。

したがって、乳製品類とアルコール飲料以外の、炭酸飲料、果実飲料、野菜飲料、コーヒー飲料、茶系飲料、ミネラルウォーター、スポーツドリンク、乳性飲料（乳固形分３%未満のもの)、機能性飲料などの総称となり、結果的に、容器入りのほとんどのソフトドリンクは清涼飲料水になります。

◇　表示事項

品名、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者を枠内に記載します。

品名は「清涼飲料水」または「○○ジュース（濃縮還元)」などと表示します。

冷凍果実飲料の場合は「冷凍果実飲料」の文字が必須です。

ご使用上の注意などは、枠外に記載します。

例えば、「開封後は冷蔵庫に入れ、５日以内にお召し上がりください」など。

賞味期限は未開封の場合ですので、開封後の注意は枠外記載になります。

◇　種　類

食品衛生法では「品名」のところに「清涼飲料水」と記載するほか、具体的な分類は、ＪＡＳ法や品質表示ガイドライン、公正競争規約等により、個別に定義され、区分されています。

(1)『炭酸飲料』

「炭酸飲料品質表示基準ないし炭酸飲料の日本農林規格（JAS 規格)」で定義されています。

・飲用適の水に二酸化炭素を圧入したもの。
・さらに甘味料、酸味料、フレーバーリング等を加えたもの。

(2)『△△ジュース』『○○%△△果汁入り飲料』

「果実飲料品質表示基準ないし果実飲料の日本農林規格（JAS 規格)」で定義されています。

果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。

「ジュース」と表示できるのは果汁１００％のものだけです（濃縮果汁還元を含む)。

果汁１００％でないものは例えば「３０％みかん果汁入り飲料」などと表示します。

野菜汁と果汁のみを原料とする果汁５０％以上のものは、「野菜ミックスジュース」。

実際に果汁が入っていても、５％未満なら「無果汁」「果汁ゼロ」「果汁を含まず」等と

表示するか、または実際の含有量を「果汁３％」のように表示します。

(3)『コーヒー飲料』

「公正競争規約」で定義されています。

「公正競争規約」とは景品表示法の規定により、公正取引委員会の認定を受けて、事業者または事業者団体が過大な景品類の提供や不当な表示を防止するために設定することができる自主的なルールのことです。「コーヒー飲料等の表示に関する公正競争規約」が設けられています。

抽出・溶出するコーヒー豆の量によって、３つに大別されています。

・コーヒー
・コーヒー飲料
・コーヒー入り清涼飲料

(4)『乳性飲料』

厚生労働省令である「乳等省令」では、生乳、牛乳などを原料としていても、

乳固形分３％未満のものは乳性飲料として清涼飲料水の一種として扱います。

乳固形分が３％以上のものは「乳飲料」と称し清涼飲料水とは別に扱います。

(5)『ミネラルウォーター類』

農林水産省の「ミネラルウォーター類の品質表示ガイドライン」で原水の採水場所や

処理方法によって４つに区分されています。

・ナチュラルウォーター
・ナチュラルミネラルウォーター
・ミネラルウォーター
・ボトルドウォーターまたは飲用水

(6)『紅茶飲料』

農林水産省の「紅茶飲料の品質表示ガイドライン」で定義されています。

「茶樹の芽葉を十分に自家酵素発酵させたもの（これに香料等を加えたものを含む）から抽出もしくは浸出したもの（これらを濃縮または粉末化したものを含む）またはこれらに糖類、乳製品、果汁、香料等を加えたものを容器に密封した飲料であって直接飲用に供するもの。」

（7）『ウーロン茶飲料』

農林水産省の「ウーロン茶飲料の品質表示ガイドライン」で定義されています。

「茶樹の芽葉を自家酵素発酵させたもの（十分に発酵させたものを除く）を原料として使用したものであって、抽出または浸出して容器に密封した飲料。」

★　特にミネラルウォーター類については、さまざまな表示上の分類がありますので次号ではミネラルウォーター類をさらに詳しく取り上げてみたいと思います。

◇◆

次号は、８月１５日配信予定です。

配信　：　尼崎市保健所生活衛生課
登録・解除、その他お問い合わせは
ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp
TEL4869-3018　／　FAX4869-3049

◇◆